

LANGHE NEBBIOLO "NEBULO"

Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Cru: Bricco di Treiso

Vigneto e anno di impianto: Vigna Nuova 1999 – Auè 2016

Zona di produzione: Comune di Treiso

Altitudine: 370-400 metri slm

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con venature sabbiose

Sistema di allevamento: guyot basso

Densità: 4000-4500 viti per ettaro ca.

Esposizione: sud-ovest, est

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE

Vendemmia: le uve vengono tutte raccolte a mano e nella prima metà di ottobre (il periodo può variare a seconda delle variazioni climatiche)

Fermentazione e macerazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio per circa 10 giorni mantenendo il controllo della temperatura (28-32 °C)

Fermentazione malolattica: mantenimento del mosto sulle fecce fini ad una temperatura di circa 20 °C per una durata di circa 2 mesi

Affinamento: il vino matura in botti di rovere di grandi dimensioni per 6 mesi. Le bottiglie vengono quindi coricate ed affinate in cantina interrata per altri 6 mesi prima della commercializzazione

VINO

Langhe Nebbiolo "Nebulo" presenta un colore rosso rubino brillante e limpido con riflessi granati, i profumi eleganti e fini di viola e frutti rossi di bosco (lamponi) si amalgama a quelli delle spezie. In bocca i sentori dei tannini smorzati dalla frutta rossa e dalle erbe alpine riempiono il palato.

NOTE

Primo anno di produzione: 2008

Gradazione alcolica: 13,5 – 14,5%

Abbinamenti gastronomici: accompagna piacevolmente tutto il pasto, dagli antipasti ai primi ai secondi di carne; si sposa amabilmente con salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 18 °C

Produzione totale: 700 bottiglie da 750 cl all'anno

